



HOSTARIA
DIETRO
LE QUINTE

Nell'attesa in condivisione

Tartufini: crocchette al tartufo	12
Olive all'ascolana artigianali	12
Sarde affumicate, cracker di focaccia, aioli e pimientos del piquillo	5 al pezzo
Matrimonio impossibile...accughe di Cetara, speck d'anatra, burro montato e brioche	14
Puntarelle, accughe, bottarga e melograno	13
Salumi selezionati da noi con gnocco fritto e giardiniera fatta in casa:	
Mortadella Favola	11
Lonza Palombini	11
Coppa di testa Palombini	11

Antipasti

Polpette ai funghi gratinate con crema di pecorino di grotta e pesto al prezzemolo	14
Carciofi alla brace, salsa di pane brusco e mentuccia con pecorino	14
Bombette di vitello marchigiane alla brace e chutney di melone invernale	13
Tartare di fassona, salsa tartufata fatta in casa e tartufo nero pregiato	20
Caprino piastrato, crema di zucca arrosto, misticanza, noci pecan, mele e dressing alla senape	14
Seppioline arrosto con la mollica all'arrabbiata	16

Quinto quarto e non solo...

Animelle d'agnello alla brace	16
Trippa in bianco e pecorino	13
Cervellini fritti, misticanza e maio alla senape	12

Paste, risi, minestre

Ravioli del plin agli arrosti con il loro fondo, crema di caprino e spinacini freschi	18
Cappelletti con fonduta di parmigiano 30 mesi di vacca bruna e tartufo nero di stagione	17
Tagliatelle fatte in casa al ragù di cinghiale	18
Ritorno ai '90...risotto mare rosso	22
Passatelli, carciofi, mazzancolle dell'Adriatico e crema di scampi	18

I Secondi

Cotoletta della piccola Milano...contorno, maio alla senape e salsa piccante	9 l'hg
Guancia di manzo brasata al verdicchio, crema di pastinaca alla brace e cavolo nero ripassato	23
Capretto scottadito, lime e zenzero con lattughino alla brace	24
Piccione allo spiedo e radicchio tardivo alla griglia	28
Polpo alla griglia, crema di fave secche, scarola saltata e cotenna soffiata	24
Filetto di rombo piastrato con vellutata di patate, spinaci saltati e scalogno agrodolce	24

